

# PANINI Poulet

*un classique  
gourmand*



*recette  
croustillante*

 **15 MINUTES**

 **4,50 €**  
(prix conseillé)

 **IDÉE MENU**



**petite salade roquette + pâtisserie + boisson**

## Ingrédients



- 10 pains à panini ou ciabatta
- 75 g de roquette
- 20 tomates cerises
- 5 blancs de poulet cuits
- 5 boules de mozzarella
- 5 cuillères à soupe de sauce **PESTO VERDE**
- 10 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

## Préparation

1. Préchauffer la machine à panini.
2. Laver les tomates cerises, les équeuter puis les couper en 2.
3. Tailler chaque boule de mozzarella en 6 tranches. Émincer les blancs de poulet en fins morceaux.
4. Laver la roquette. Couper les pains à panini en 2 dans le sens de la longueur.
5. Badigeonner l'intérieur de sauce **PESTO VERDE** et répartir sur une tranche la roquette, les tomates cerises, la mozzarella et le poulet.
6. Saler, poivrer et assaisonner d'huile d'olive.
7. Refermer les paninis avec l'autre tranche.
8. Faire cuire les paninis 6 à 8 minutes dans la machine, en les pressant bien, jusqu'à ce que le pain soit doré et la mozzarella fondue. À déguster bien chaud.